

Annelies Hermesen @ Van Abbemuseum Vitrine

Hosted by: Van Abbemuseum en Van der Valk Hotel Eindhoven

Project Information (EN)

The work in the display case

Annelies Hermesen focuses on innovative, green and circular food concepts and has worked with the Van Abbemuseum before. The questions Hermesen poses in her work are not only about the difference between animal food and plant-based food, but mostly about the relationship between people and nature, city and the rural area. Annelies selected three works for this presentation: *Les animeaux de la ferme* (1974) by Marcel Broodthaers, *"Belinda" Cow-Bench* (2005) by Julia Lohmann and *Generic Corner* (2015) by Maryam Jafri. As in her own work, these works refer to the role of the cow in the food industry. This display case, which was designed by Piet Hein Eek, is each time curated by a guest curator with works from the collection of the Van Abbemuseum.

More about Annelies Hermesen

Food designer Annelies Hermesen keeps a close eye on developments within the food industry. She develops products, menus for events and provides advice for companies, gastronomy and catering. She is interested in the shift from meat and fish to plant-based food that has taken place in recent years. The shift that is taking place here is something that Hermesen sees more often in contrasts in the food industry: exuberant and social versus functional and healthy. The display case can be visited free of charge at Van der Valk Hotel Eindhoven.

Projectinformatie (NL)

Het werk in de vitrine

Annelies Hermesen houdt zich bezig met innovatieve, groene en circulaire voedingsconcepten en werkte al eerder samen met het Van Abbemuseum. De vragen die Hermesen in haar werk stelt, gaan niet alleen over het verschil tussen dierlijk voedsel en plantaardig eten, maar vooral over de relatie tussen mens en natuur, stand en landschap. Voor deze presentatie selecteerde Annelies drie werken: *Les animeaux de la ferme* (1974) van Marcel Broodthaers, *"Belinda" Cow-Bench* (2005) van Julia Lohmann en *Generic Corner* (2015) van Maryam Jafri. Net als in haar eigen werk, reflecteren de werken op de rol van de koe in de levensmiddelenindustrie. De vitrine, die werd ontworpen door Piet Hein Eek, wordt telkens door een gastcurator gecureerd met werken uit de collectie van het Van Abbemuseum.

Meer over Annelies Hermesen

Food designer Annelies Hermesen houdt de ontwikkelingen binnen de voedingsindustrie nauw in de gaten. Voor bedrijven, gastronomie en horeca ontwikkelt ze producten, menu's bij evenementen en geeft ze advies. Ze is geïnteresseerd in de verschuiving die de afgelopen jaren van vlees en vis naar plant-based voeding heeft plaatsgevonden. De verschuiving die hierbij plaatsvindt is iets wat Hermesen vaker terugziet in contrasten in de voedingsindustrie: bourgondisch en sociaal staat tegenover functioneel en gezond. De vitrine is gratis te bezoeken bij Van der Valk Hotel Eindhoven.

Image List

Filename	Caption	Credit
julia-lohmann-8_1692803421.jpg	Cowbench by Julia Lohmann	

The images above are included in the ZIP under /images.